**Качество и безопасность мясной продукции.**

На прилавках современных магазинов можно увидеть огромный ассортимент самых разнообразных мясных продуктов, как в сыром, так и в готовом виде. Мясные продукты являются очень важным элементом питания для человека, в них имеются полезные микроэлементы, витамины, белки и другие вещества, благотворно влияющие на организм человека. Следовательно, качество и безопасность мяса и мясной продукции должны быть на самом высоком уровне. Чтобы добиться высокого качества поставляемой на рынок мясной продукции, довольно много специалистов в области пищевой безопасности проводят большую работу, тесно сотрудничая с субъектами сельскохозяйственного производства, с контролирующими органами и другими лицами, отвечающими за качество и безопасность реализуемого мяса.

При покупке на рынке мяса и мясных продуктов нужно обращать внимание на ветеринарное клеймо. Ветеринарное клеймение является обязательным. Вся информация должна быть полной и доводиться до потребителя на русском языке. Покупать продукты необходимо только с хорошо читаемыми этикетками. Если этикетка стерлась, переклеена или перепечатана поверх старого текста, такой продукт лучше не покупать. При покупке мясной продукции особое внимание следует обратить на целостность упаковки. Если мясная продукция имеет поврежденную упаковку, либо деформированную форму, ни в коем случае не покупайте такую продукцию, так это свидетельствует о том, что температурный режим хранения не был соблюден. Следовательно, микроорганизмы в таком продукте уже могли размножиться, и употреблять его в пищу крайне нежелательно. Если возникает сомнение в качестве мясной продукции, требуйте документы об их происхождении и качестве (накладная, декларация соответствия, ветеринарная справка или ветеринарное свидетельство).

Обращайте внимание на условия хранения мяса. Для хранения мяса должно быть использовано холодильное оборудование.

Внешний вид продукта

Цвет свежего мяса колеблется от бело-розового (у свинины), до красно-коричневого (у баранины). Говядина — ярко красного (малинового) цвета. Особое внимание следует обратить на цвет жира, поскольку именно он сигнализирует о свежести мяса. Прослойки жира на говядине и баранине должны быть белого или желтоватого цвета. Свиной жир, как правило, имеет розоватый или белый цвет. По консистенции, свиной жир более мягкий и нежный, бараний и говяжий — плотный.

Мясной запах

Запах свежего мяса должен быть приятным. Наиболее эффективным методом проверки является раскаленный нож, которым нужно проткнуть кусок, однако ни в магазине, ни на рынке такой возможности вам не предоставят. Можете проделать такую процедуру, когда мясо уже принесли домой, чтобы дополнительно убедиться в его качестве.

Консистенция

Если придавить пальцем кусок свежего мяса, то образуется выемка, которая быстро выровняется. На лежалом или несвежем – практически не выравнивается, а также может заполняться жидкостью.

Определение качества свежемороженого мяса

Свежесть такого продукта «на глаз» определить достаточно сложно. Наиболее верный признак качества – это красный цвет и твердость. Стоит приложить палец к такому мясу и подержать некоторое время. На месте прикладывания должно появиться красное пятно.

Если мясо заморожено неоднократно (что недопустимо), то оно практически не реагирует на легкое нагревание, а также имеет темно-красный цвет.

Какие же признаки укажут на несвежее мясо?

На срезе качественного продукта образуется бледно-розовая корочка подсыхания – кусок не пачкает рук и имеет запах мясной свежести. Мокрый или сочащийся кровью срез – у испорченного мяса.

Свежезамороженное мясо твердое, при постукивании по куску слышен четкий звук. Глухой звук – признак несвежего мяса или повторной заморозки.

Если сварили подпорченное мясо, мутный бульон будет отдавать гнилью. Бульон из свежего мяса прозрачный и ароматный. Если выбираете охлажденное мясо, упакованное в пластиковый поддон и обернутое герметической пленкой, посмотрите, нет ли потеков внутри упаковки – если есть, мясо уже оттаяло и пустило мясной сок из-за нарушения целостности упаковки или неправильного хранения.

Когда берете замороженное мясо без пленочной упаковки, обратите внимание на кристаллики льда: если они розовые – продукт заморожен повторно.

Размороженное мясо будет более влажное, водянистое, при надавливании из него будет выделяться густой сок.

Залежалое или некачественное мясо обычно имеет сероватый цвет жира.

Должен насторожить однородный цвет, продаваемого мяса. Это часто является следствием вымачивания его в растворах марганца. Свидетельством этому, также может стать розовый однородный цвет жира.

При малейшем сомнении в доброкачественности мяса его не следует покупать. Употребление в пищу несвежего или испорченного мяса может не только вызвать расстройство работы пищеварительной системы, но и стать источником пищевого отравления.

Помощник врача по гигиене детей и подростков М.С.Ереджибок

ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в РА»

в г. Адыгейске, Теучежском и Тахтамукайском районах